

Vnitřní řád školní jídelny

při ZŠ Žihle, čp. 316

- **Zákon** č. 258/2000 Sb. – novela **číslo 274/2003 Sb.** o ochraně veřejného zdraví
- **Vyhláška** č. 137/2004 Sb. – novela **číslo 602/2006 Sb.** o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných s účinností od 1. 1. 2007.
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES)** č. 382/2021 ze dne 3. 3. 2021

Oblast výrobní činnosti: Stravovací služby, v provozu po rekonstrukci od 11/2006.

Průměrná denní výroba: Přesnídávky MŠ – 55 porcí
Obědy – 250 porcí
Svačiny – 30 porcí

Předmět výroby: Přesnídávky MŠ
Obědy MŠ, ZŠ, zaměstnanci, cizí strávníci
Svačiny..... MŠ

Sortiment: Pokrmů teplé a studené kuchyně podle receptur pro školní stravování a vlastních receptur.

Zaměstnanci:	Vedoucí ŠJ	pí Martina Kočíncová
	Výběr stravného	pí Martina Kočíncová
	Skladnice, Kuchařka	pí Markéta Oláhová
	Kuchařka	pí Tereza Kuklová
	Kuchařka	pí Dana Bělohradská
	Kuchařka	pí Jana Ernstová

Struktura systému kritických bodů: Výroba pokrmů je rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby

Výdejna:

- Výdejna na pavilonu A – MŠ děti (přesnídávky a svačiny)
- Výdejna na pavilonu B – MŠ děti (přesnídávky a svačiny)
- Výdejna pro děti MŠ (obědy)
- Výdejna pro žáky ZŠ, zaměstnance a cizí strávníky (obědy)

Meze tepelné úpravy a výdeje pokrmů:

1. **Smažení pokrmů:** teplota **+ 175° C až + 185 stupňů C** – používáme tuky a oleje, které jsou určeny ke smažení.
2. **Pečení pokrmů:** teplota **+ 75 stupňů C** po dobu nejméně **5 minut** ve všech částech pokrmu (riziko: vejce a kuřecí maso, vysoká vrstva pokrmu). Pokud je z technologického hlediska teplota nižší, např. +70°C, doba působení je delší, alespoň 10 min.
3. **Dochucení polévek, omáček a jejich zahuštění:** v poslední fázi výroby (koření, vejčička, mouka) – nejméně **+ 75 stupňů C** po dobu minimálně **5 minut**.
4. **Dokončení úpravy teplého pokrmu:** neprodleně po skončení porcování nebo po skončení tepelné úpravy pokrmu (bod 3) **ohřátí na teplotu + 70 stupňů C** ve všech částech pokrmu (udržování stálé teploty v konvektomatu nebo výdejním vozíku až doby výdeje)
5. **Studené pokrmy – pomazánky, saláty:**
vydáváme dětem z MŠ ihned po dohotovení. Ostatní strávníci si saláty odebírají z chlazené samoobslužné vitríny, (pro rozmnožování mikrobů jsou nebezpečné déletrvající prodlevy při teplotách od +15°C do +50°C).
6. **Výdej teplých pokrmů:** při teplotě nejméně **+60°C** ve výdejním vozíku. Ohřev horkou vodou.
7. **Nápravná opatření:** při poklesu teploty **pod + 60 stupňů C** neprodleně **dohřátí** na teplotu **vyšší než + 60 stupňů C**.
8. **Teplota pokrmu v době podání strážníkovi:** nejméně **+ 60 stupňů C**.

Časový rozvrh:

1. **Dokončení úpravy teplého pokrmu** 10.30 hod.
2. **Výdej teplého pokrmu** 10.30 – 14.00 hod.
 - **cizí strávníci** 10.30 – 11.00 hod.
 - **děti z MŠ** 11.30 – 12.00 hod. v jídelně
 - **zaměstnanci a žáci ZŠ** 11.30 – 14.00 hod.
3. **MŠ přesnídávka** 8.30 hod. ve třídě
4. **MŠ svačina** 14.30 hod. ve třídě

Analýza možných nebezpečí ve výrobním procesu:

A) Příjem potravin

Příjem potravin od dodavatelů probíhá na zvýšené rampě v zadní části budovy – záruční lhůty potravin, poškození obalů, vizuální kontrola (plíseň, zápach apod.) Některé suroviny k přípravě přesnídávek a svačin pro MŠ se nakupují v obchodech obce Žihle. Jedná se o malé množství, které je pro dodavatele nevýhodné dovážet. Při přepravě jsou dodrženy hygienické a teplotní požadavky výrobce potravin.

B) Skladování potravin

1. Suchý sklad – kompoty, sterilovaná zelenina, sypké potraviny.
2. Studený sklad – vybavený 1 chladicí a 2 mrazíci skříněmi. Slouží ke skladování mléka a mléčných výrobků, mražené zeleniny a mraženého výsekového masa, drůbeže a ryb.
3. Přípravná vaječ – sklad vajec, umístěna podstolová chladnička – teplota do +12 stupňů C a pracovní stůl s dřezem k vytloukání vajec.
4. Přípravná zeleniny – slouží ke skladování a zpracování ovoce, zeleniny a brambor. Skladování stolního oleje a trvanlivého mléka. Vybavena pracovním stolem s dřezem a škrabkou brambor. Brambory jsou skladovány na potravinářském roštu.
5. Přípravná masa – slouží ke skladování a zpracování syrového masa, drůbeže a ryb. Vybavena chladicí skříní, pracovním stolem, dřezem a dřevěným špalkem.

Údržba a čištění chladících a mrazících zařízení dle potřeby, u chladícího zařízení čištění nejméně 1x týdně, mrazícího zařízení odmrazení a čištění minimálně 2x ročně (letní a jarní prázdniny).

Čistící prostředky: jar, Savo

Čištění podlahy na chodbě, v přípravnách a ve skladech podle stupně znečištění, nejméně 1x denně. Generální úklid o letních a jarních prázdninách.

Čistící prostředky: dezinfekční prostředek SAVO, mycí prostředky na úklid dlaždic a nerez. nábytku, v kuchyni Alkalický EKO čistič, ve skladech a chodbách Desinfekční fungicidní detergent.

Příjem a skladování potravin – odpovídá Kočíncová, Oláhová

C) Manipulace s rizikovými potravinami

Rozmrazování masa drůbeže po vybalení z kartonu – v přípravně masa v chladícím zařízení v čistých GN při teplotě nejvýše +4° C. V případě nedostatečného rozmrazení, dokončení rozmrazování v tekoucí vodě o teplotě nepřevyšující +21°C po dobu nepřesahující 4 hodiny.

Dočištění, opláchnutí, okapání a porcování také v přípravně masa. Po té přemístění v čisté GN do varny k tepelnému zpracování. Po důkladném očištění pracovních ploch jarem, Savem a octem (nebo desinfekčním fungicidním detergentem) pracovník odloží pracovní zástěru a velmi pečlivě si umyje ruce a ošetří antibakteriálním gelem.

D) Výdej potravin ze skladu

Na základě žádanky, kterou vystavuje den předem pí Kočíncová, provádí kuchařky pí Kuklová, Bělohradská, Ernstová a Oláhová.

Voda je pitná z veřejného vodovodu, jídelna je napojena přes odlučovač tuku na kanalizaci. Na odpad u dřezu na mytí kuchyňského nádobí je od 2. 10. 2007 napojena Hlavice ULTRA DOSE „MIN“. Přes ni je do odlučovače tuku dodávána bio kultura BILIKUK S „Plus“, která čistí tukové odpadní potrubí a lapol. Poslední vyvezení lapolu bylo 01.07.2025.

E) Příprava a výroba pokrmů

- **Svačiny a přesnídávky pro děti z MŠ** – příprava ve **varně v úseku pro přípravu svačin**, vedle umyvadla s pákovou baterií. Úsek je vybaven pracovním stolem s dřezem a 1 podstolovou chladničkou.

Pomazánky k přesnídávkce se vydávají ihned po dohotovení v 8.30 hod.

Suroviny uchováváme v chladničce při teplotě do + 8 stupňů C.

Odpolední svačiny se připravují ve 13 hod. a do doby výdeje (14.30 hod.) jsou překryty potravinářskou fólií a uloženy v chladničce při teplotě do + 8 stupňů C.

Dietní stravování pro děti nepřipravujeme, na základě smlouvy o donášce vlastních pokrmů, rodiče stravu donáší.

Strava je donesena v označené, uzavíratelné, omyvatelné nádobě a uložena v chladícím zařízení v mš.

Vlastní jídlo do školní jídelny na základě nové vyhlášky o školním stravování č. 310/2025 Sb si mohou děti/žáci donést po sepsání dohody mezi rodiči a školní jídelnou.

Odpovídá pí Bělohradská, Kuklová, Ernstová, Oláhová.

- **Teplé pokrmy - varna**
 - a) **úsek přípravy syrového těsta** – vyhrazený úsek ve varně, je vybaven pracovním stolem s mramorovou deskou, dřezem s tekoucí pitnou teplou a studenou vodou a univerzálním robotem.
 - b) **vařené knedlíky** se porcují na odkládacím stole varného centra, vedle plynového sporáku, na nerezové pracovní ploše k tomu určené.
 - c) **úsek porcování masa po ukončení tepelné úpravy** – vyhrazený úsek ve varném centru, proti vchodu do kuchyně.
 - d) **úsek ohraničený omyvatelnými přepážkami** je vybaven pracovním stolem s dřezem a digitální vahou.
 - e) **varné centrum** – pod digestoří ve středu varny. Vybaveno kombinovaným sporákem, elektrickou pánví a 2 plynovými kotli. Doplněno 3 odkládacími stoly.
Proti varnému centru jsou umístěny 2 konvektomaty s digestoří a odkládací stůl.
 - f) v rohu varny je umístěno **keramické umyvadlo** s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, mísící pákovou baterií, dávkovačem s tekutým mýdlem a jednorázovými papírovými ručníky.
 - g) **úsek pro mytí kuchyňského nádobí** – ve varně, sousedí s úsekem pro přípravu syrového těsta. Vybaven mycím stolem se 2 dřezy a nerezovým regálem k ukládání kuchyňského nádobí.

Úklid varny denně. Pracovní desky se omývají Jarem, Savem, oplach pitnou vodou. Podlaha se uklízí dezinfekčním prostředkem SAVO a mycími prostředky na úklid dlaždic.

Malování provozovny dle potřeby o letních prázdninách při generálním úklidu.

Objekt je napojen na ventilaci, přesto okna varny a připraven jsou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu. Průběžně se provádí běžná ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace (smlouva s deratizátorem panem Blechou z Kralovic).

Do kuchyně je zakázán vstup nepovolaných osob a zvířat.

Odpovídá:

- hrubá příprava potravin, úklid varny a připraven – **pí Bělohradská, Kuklová, Ernstová, Oláhová**
- tepelná příprava pokrmů a porcování – **pí Kuklová, Bělohradská, Ernstová, Oláhová**

F) Ukládání pokrmů do jídlonosičů – pro cizí strážníky. Čisté jídlonosiče strážníci přináší na přední rampu objektu. Nádoby se plní v přední části varny – **expedice** - na odkládacím stole. **Strava je určena k okamžité spotřebě.**

G) Úschova do doby výdeje – varna – konvektomat, tekuté pokrmy – výdejní vozík (vodní lázeň), chlazené pokrmy – chlazená samoobslužná vitrína.

H) Úschova po dobu výdeje – výdejna - ve výdejním vozíku, ohřívání horkou vodou.

Saláty a pudinky jsou od ukončení výroby, a po dobu výdeje, uloženy ve výdejně v samoobslužné chladicí vitríně.

CH) Ukončení výdeje – vrácené a nevyzvednuté pokrmy se ihned po skončení výdeje likvidují – tuhý kuchyňský odpad se skladuje v umělohmotných popelnicích, které se 1x týdně vyváží. Tekutý odpad se přes kuchyňský odpad dostává do lapolu, kde je likvidován bakteriemi. Nerozložené zbytky se při čištění lapolu vyvezou odbornou firmou ke kompostování.

I) Mytí stolního nádobí – oddělený úsek ve výdejně – vybaven myčkou nádobí a 2 nerezovými regály na ukládání stolního nádobí.

J) Hygienické zařízení pro spotřebitele navazuje na výdejnu, má předsíň vybavenou umyvadlem s tekoucí pitnou vodou a teplou vodou, tekutým mýdlem a papírovými ručníky na jedno použití. Záchody jsou oddělené pro dívky a hochy.

Úklid výdejny a hygienického zařízení pro spotřebitele denně, úklidové prostředky jsou uloženy v **úklidové komoře** - Sapon, Fixinela WC, Savo, mycí prostředky na dlaždice a hygienické prostředky na WC.

Generální úklid a malování dle potřeby o letních prázdninách.

Odpovídá:

- výdej pokrmů a mytí nádobí pí **Kuklová, Bělohradská, Ernstová, Oláhová**
- úklid výdejny pí **Kuklová, Bělohradská, Ernstová, Oláhová, Kočíncová**

K) Šatna zaměstnanců – vybavena šatními skříněmi na uložení pracovních oděvů zaměstnanců a sprchovým koutem.

V předsíni je umístěno umyvadlo s tekoucí pitnou studenou a teplou vodou, mísící páková baterie, dávkovač tekutého mýdla s náplní a papírové ručníky pro jednorázové použití.

M) Hygienické zařízení pro zaměstnance – splachovací WC - vchod z předsíně, sousedí s úklidovou komorou pro varnu a přípravny.

N) Denní místnost pro zaměstnance – vyhrazený úsek ve varně vybavený policí, regálem k ukládání kuchyňského nádobí. Rozhlasový přijímač je umístěný ve varně na polici nad pracovním stolem.

O) Pracovní oděv zaměstnanců – vydáván 1x ročně, evidence na kartě zaměstnance. Jedná se o dlouhé bílé kalhoty, zástěru (halenu, tričko, mikinu), protiskluzovou obuv a pokrývku hlavy. Lékárnička je umístěna v denní místnosti pro zaměstnance. Kniha úrazů je uložena v kanceláři ŠJ. Zdravotní průkazy mají u sebe zaměstnanci.

Za vybavení zaměstnanců OOPP **odpovídá pí Kočíncová.**

Stanovení kritických bodů:

1. Skladování potravin – denní vizuální kontrola teploty v suchém skladu, chladících a mrazících skříních. **Není kritickým bodem.**

2. Vlastní výroba jídel – dostatečná tepelná úprava v konvektomatu při vaření a pečení (+75 stupňů C min. po dobu 5 min.) a smažení v elektrické pánvi (zahřátí tuku nebo oleje na max. +180 stupňů C). **Není kritickým bodem.**

3. Konečná úprava teplého pokrmu – pokud konečná úprava teplého pokrmu vyžaduje teplotu nižší než + 60 stupňů C, neprodleně se po jejím dokončení pokrm ohřeje ve všech částech na teplotu vyšší než + 60 stupňů C. Při zacházení s pokrmu se používá pracovní náčiní k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmu. **Není kritickým bodem.**

4. Výdej a úschova stravy – po dohotovení se teplota pokrmu udržuje v konvektomatu nebo ve výdejním vozíku na minimálně **+60°C** do doby výdeje strážníkovi. Teplota při výdeji se namátkově měří digitálním vpichovým teploměrem. Teplota pokrmů se eviduje v průběhu výdeje.

Je kritickým bodem (sledování od 5. 3. 2007, ne o prázdninách, kdy se připravuje malý počet porcí pro děti v MŠ a zaměstnance a pokrmu se ihned vydávají)

Při výdeji se používá pracovní náčiní nebo jednorázové rukavice k omezení přímého styku rukou zaměstnanců s pokrmu.

Sledování kritických bodů se zapisuje do sešitu.

Úschova záznamů při změně kritických bodů 1 rok, záznamů s naměřenou teplotou po dobu 14 dnů.

Proškolování zaměstnanců:

Dle potřeby, nejméně však 1x ročně. Rozsah základního školení:

- zásady osobní hygieny
- zásady provozní hygieny
- sledování kritických bodů

- Zaměstnanci odkládají osobní věci, občanský oděv a obuv v šatně odděleně od pracovního oděvu.
- Pro úklid se používají mycí, čistící a dezinfekční prostředky určené pro potravinářství.
- Potraviny a pokrmu zaměstnanců se skladují v chladničce a mrazničce umístěné na spojovací chodbě mezi pavilóny v MŠ.
- Na pracovišti je zakázáno kouřit.
- Dodržujeme zásady osobní hygieny:

a) péče o tělesnou čistotu s použitím vhodného mycího, popř. dezinfekčního, prostředku.

Důležité je správné mytí rukou – namydlení tekutým mycím prostředkem, mytí minimálně 10 sekund (pomalu počítat do deseti) a osušit papírovým ručníkem.

b) při výrobě potravin nosíme osobní ochranné prostředky, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy. Pracovní oděv udržujeme v čistotě a podle potřeby měníme v průběhu směny.

c) v průběhu pracovní doby nelze opouštět provozovnu v pracovním oděvu a pracovní obuvi.

d) v prostorách pro přípravu produktů nejíst, nepít, nekouřit a stříhat si nehty.

e) na rukou nemít prstýnky a hodinky, nehty nenalakované, krátce sestřižené.

f) řezné ranky, boláky, vřídky musí být ošetřeny a převázány čistým vodotěsným obvazem, aby nedošlo k vnášení mikroorganismů do surovin a pokrmů.

6

- Zaměstnanec se podrobuje pravidelným preventivním lékařským prohlídkám a vyšetřením, která provádí závodní lékař
- Praktického lékaře, u kterého je zaměstnanec registrován, informuje o povaze své pracovní činnosti.
- Zaměstnanec uplatňuje při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržuje zásady osobní a provozní hygieny.

V Žihli dne 01. 09. 2025

vedoucí ŠJ Martina Kočíncová